Mas
LA BOELLA
RESTAURANT

CARTE

Bienvenue au Mas La Boella, nous avons préparé une sélection de plats km. 0 pour déguster une cuisine traditionnelle et méditerranéenne. Nous vous offrons la possibilité de l'accompagner de l'un de nos Mariages de vins Mas La Boella*.

ENTRÉES

Jambon ibérique 'Juan Manuel' avec pain de cristal à la tomate	32.00
Anchois "double O" avec pain de cristal à la tomate	22,00
Cannelloni d'araignée de mer et de morue	24,00
Œuf basse température aux girolles et parmentier de pommes de terre	19,50
Crème de potiron, Saint-Jacques et arôme de romarin	21,00

DE LA MER À LA FERME

Turbot, sauce au vermouth rouge et coquillages	32,00
Sole grillée au beurre, agrumes et câpres, accompagnée de légumes vapeur	37,00
Cabillaud confit, crème de chou-fleur au beurre noisette et café	28,00
Poulpe grillé sur une base de pommes de terre rôties et croustillant de patate douce	29,00

Mas
LA BOELLA
RESTAURANT

CARTE

MAS LA BOELLA GRILL

Cochon de lait confit à basse température, parmentier de pommes de terre et poires au vin	36,00
Magret de canard, purée de patate douce et sauce à l'orange	29,00
Côte de porc Duroc, sauce au whisky	23,00
Filet de bœuf avec sauce au vin	36,00

DESSERTS

Crème catalane	12,00
Biscuit moelleux à la noisette, crémeux au chocolat	13,00
Carpaccio d'ananas et glace à la vanille	10,00
Agrumes en différentes préparations	10,00
Fruits de saison	9,00

Service de pain 2,00 € / pers.

Accord mets et vins Mas La Boella : 30 € par convive.

Km. 0: Cuisine Locale | Prix en euros avec 10% TVA incluse

Tous nos plats sont préparés avec de l'huile d'olive vierge extra d'arbequina, et embouteillée sous le label de qualité DOP Siurana.

Nous respectons la loi 3/2020 sur les déchets alimentaires publiée dans le DOGC.